

Rezept

# Kalbfleischröllchen mit Schinken-Käse-Füllung

Ein Rezept von Kalbfleischröllchen mit Schinken-Käse-Füllung, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>8</b> dünne Scheiben Kalbfleisch aus der Keule (etwa 600 g)	<b>4</b> Knoblauchzehen
<b>8 Scheiben</b> Parmaschinken	<b>2 Zweige</b> Rosmarin
Salz	<b>100 g</b> Parmesan am Stück
<b>2 EL</b> Butter	Pfeffer
1/4 l Rotwein (z.B. Lambrusco)	<b>1 EL</b> Öl
	<b>100 g</b> Sahne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

## Zubereitung

1. Die Kalbfleischscheiben mit den Handballen noch flacher drücken. Den Knoblauch schälen, den Rosmarin waschen und die Nadeln abzupfen. Das Fett vom Parmaschinken abschneiden und mit dem Knoblauch und dem Rosmarin fein hacken. Auf die Kalbfleischscheiben streuen.
2. Jeweils 1 Scheibe Parmaschinken auf das Fleisch legen. Den Parmesan in Spänen darüberhobeln. Die Ränder vom Fleisch leicht nach innen klappen, die Scheiben aufrollen und die Enden mit Zahnstochern feststecken. Die Röllchen außen salzen und pfeffern.
3. Die Butter und das Öl in einem Schmortopf erhitzen. Die Fleischröllchen darin rundherum gut anbraten. Den Wein dazugießen und die Röllchen zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 30 Min. schmoren.
4. Die Röllchen aus der Sauce nehmen und warm halten. Den Wein bei starker Hitze leicht einkochen lassen. Die Sahne unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Röllchen in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren. Dazu schmeckt Risotto, z.B. mit Spargel oder Kartoffeln.